

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 3205

メニュー名

キャラメルバナナタルト

学校名: 大成女子 高等学校

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

いつも私のことを一番に考え、支えてくれる両親に向けて、母の好きなキャラメルと父の好きなバナナを使って作りました。これを食べると少しでも笑顔になってくれれば嬉しいです。お父さん、お母さんいつもありがとう！



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
○タルト生地			50
薄力粉	150g	① 常温に戻したバターに砂糖を入れすり混ぜる。	
バター	100g	② 卵を数回に分けて入れる。	
砂糖	50g	③ 薄力粉を入れ切るように混ぜる。	
卵	20g	④ クッキングシートに③を挟み、3mmほどの厚さになるように伸ばす。 ⑤ ④をタルト型に敷き、ピケをし、タルトストーンを上に乗せて180℃で20分焼く。	
○カスタードクリーム			50
卵	50g	① 卵と砂糖を混ぜ、薄力粉を加えてよく混ぜる。	
砂糖	50g	② 牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。	
薄力粉	18g	③ 鍋に移し、中火にかけ混ぜ続ける。	
牛乳	200cc	④ とろみがついてきたら素早く混ぜる。 ⑤ ボウルに④を移し、ラップをかけ冷蔵庫で冷やす。	
○キャラメルバナナ			1分
バナナ	300g	① フライパンにグラニュー糖を入れキャラメルを作る。	
グラニュー糖	50g	② 火を止め、生クリームを入れる。	
生クリーム	20g	③ ②に切ったバナナを入れからめる。	
バター	10g	④ バターを入れサツと混ぜる。	
○キャラメルホイップ			※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
生クリーム	100cc	① フライパンにグラニュー糖を入れキャラメルを作る。	
グラニュー糖	40g	② 生クリームに①を入れ泡立てる。	
○飾り付け			
ミント	適量	① タルト生地全体にカスタードクリームを絞る。 ② 真ん中にキャラメルバナナを盛る。 ③ 外側から中心に向かってキャラメルホイップを絞る。 ④ ミントを飾る。	